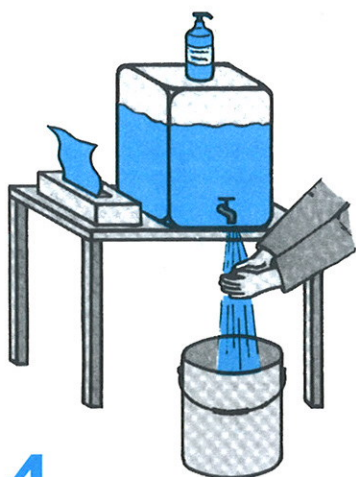
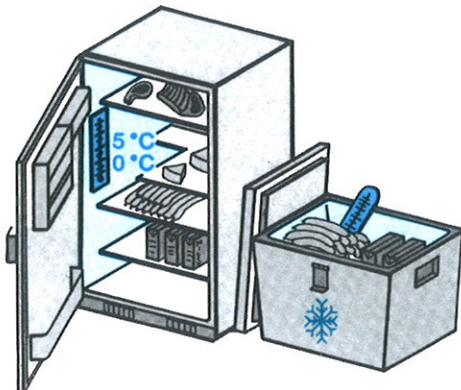


# MERKBLATT

Verkauf von Lebensmitteln im Freien

## Die 9 Hauptregeln

- 2** Kühllhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:  
– max 5° C  
– Kontrollthermometer



- 4** Handwascheinrichtung mit  
– Trinkwasser  
– Reinigungsmittel  
– Einweghandtüchern



- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit  
– Speischutz  
– glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche

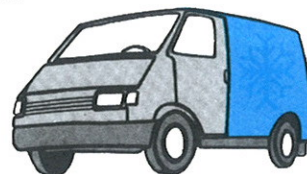
- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



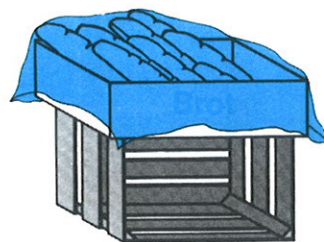
- 7** Abfälle  
– vorschriftsgemäss beseitigen



- 1** Anlieferung der Lebensmittel  
– sauber verpackt  
– leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



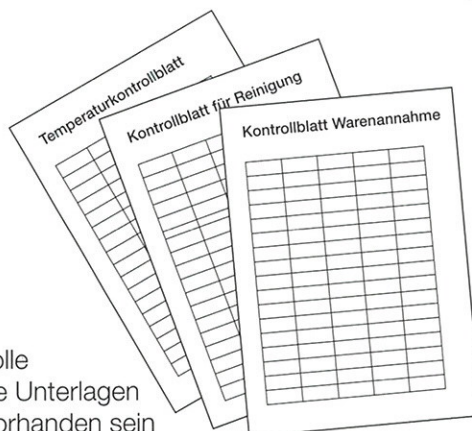
- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit  
– eitrigen Wunden  
– Durchfall  
– Grippe/Fieber



- 9** Selbstkontrolle  
– Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen und -Inspektoren  
Nachdruck 2008